■使い方

①砕く

商品上部の「チョコポケット」に「ガーナミルクチョコレート」をセットしハンドルを回すと、シュレッダーのようにチョコレートが細かく砕かれ商品下部の「湯せんカップ」内にたまります。

②溶かす

本体上部を外し、「湯せんカップ」の両側に付属している「ボウルグリップ」を開いてお湯を入れたボウルの上に「湯せんカップ」をセットします。「ボウルグリップ」には3つのくぼみがあり、幅広いボウルのサイズに対応し、固定できますので、湯せんの際にお湯が入る危険性を防ぎます。また、①で細かく砕いているチョコレートは熱伝導が良いため短時間で溶かすことができます。

③プラスアレンジ

再度、本体上部をセットし「チョイ足しスポット」に好きな食材を入れます。チョコレート同様にハンドルを回して砕いて、チョコレートと混ぜると、オリジナルチョコレートを作ることができます。

④ディップ

「ボウルグリップ」を閉じれば「湯せんカップ」はそのまま器として使用可能です。後は、お好きな食材に“ディップ”するだけで、簡単、お手軽に“とろりんチョコ”のディップパーティーが楽しめます。

若山あやの×タカラトミーアーツおかしなシリーズ開発担当者オリジナルレシピ

■和風×チョコパーティー

白玉や甘栗、おせんべい等の和テイストのお菓子に
チョコをディップ！！おせんべいは砕いてふりかけてもOK。
新鮮な和洋コラボ！

■ベジ＆チョコパーティー

かぼちゃやサツマイモ、ラディッシュ等の野菜を下ごしらえし、
スティック状やブロック状にカット。あとは、野菜にチョコをディップ！！
新しい食感と味でちょっと大人なレシピ！

■和風×チョコパーティー

■ベジ＆チョコパーティー

若山あやの　プロフィール

年齢　14歳　身長　166cm

長くすらりと伸びた足が美しい、抜群のプロポーションで、
第13回全日本国民的美少女コンテスト「モデル部門賞」を受賞。
日本人の両親を持ち、趣味のバレエに励むゴールドコースト出身の14歳。

≪製品概要≫

■商品名：『おかしなつけチョコ　LET'S DIP PARTY』
　（チョコレート／ストロベリー　全2種）
■希望小売価格：各2,100円（税込）
■本体サイズ：W150mm×H200mm×D115mm
■内容：本体、取扱説明書
■対象年齢：15歳以上
■取扱い場所：全国の雑貨店、量販店、玩具専門店などの玩具売場
■権利表記：©T-ARTS

＜実用新案出願中＞

チョコレート

ストロベリー

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先

株式会社タカラトミーアーツ　お客様相談室
TEL：03-5650-0033
http://www.takaratomy-arts.co.jp/